

Прочитай текст и выполни задания.

Горькое сладкое лакомство

Шоколад знают и любят все. Но поначалу его не ели, а пили. И был он не сладкий, а горький.

Напиток из зёрен какао первыми научились делать индейцы Америки. Он ценился так высоко, что зёрна какао заменяли им деньги. Европейцам, которые приплыли в Америку, этот напиток совершенно не понравился. Но они узнали, что одна его чашка придаёт человеку силы и позволяет целый день обходиться без еды.

Когда какао привезли в Испанию, испанцы догадались добавить в него сахар. И напиток стал очень популярным.



А в XIX веке в Швейцарии стали сдавливать какао-массу, пока она не превращалась в аккуратные плитки. Так её было удобнее перевозить и хранить. Но именно эти плитки люди и полюбили. Так появился знакомый нам шоколад.

Как его готовят сегодня?

Какао растёт только в тёплых местах, но при этом не переносит прямых солнечных лучей. Поэтому люди заботятся о том, чтобы рядом с ними росли высокие растения, дающие тень. Например, кокосовые пальмы или бананы. Больше всего деревьев какао сегодня выращивают в Африке.

Плоды какао похожи на толстые огурцы. Внутри каждого плода находятся от двадцати до сорока зёрен (какао-бобов). За год с одного дерева их собирают не более двух килограммов.

Когда созревшие семена вынимают из плодов, есть их нельзя: они очень горькие. Зёрна должны полежать в тёплом и влажном месте несколько дней. Тогда из них выделяются вещества, создающие неповторимый аромат какао. Потом их очищают, обжаривают и везут на шоколадную фабрику.

Там зёрна размалывают на мелкие крупинки. Потом нагревают и сдавливают прессом – получается какао-масло. А из сухого остатка делают какао-порошок. Какао-масло, какао-порошок и сахар смешивают, получая шоколадную массу. В неё можно добавить молоко, изюм, орехи и прочие вкусы.



Полученную смесь долго вымешивают, понемногу нагревая и охлаждая. В результате получаются гладкие и блестящие плитки, которые заворачивают в фольгу. Иначе нельзя. Шоколад – нежный продукт. Он боится всего: запахов, солнечных лучей, жары, холода...

С тех пор как шоколад завоевал весь мир, не утихают споры о том, полезен ли он. Как и другие сладости, шоколад вреден для зубов. Но несколько лет назад японские учёные обнаружили, что в какао-бобах содержатся вещества, уничтожающие вредные бактерии. А ещё шоколад улучшает настроение.

*По книге Юлии Ивановой «Шоколадно-аппетитная история»,
рисунки Наталии Кондратовой*